

④メイプル学級 単元配列表

単元目標 味噌汁づくりを通じて児童が食材の特徴や調理への理解を深め、自分で考えたり協力することができる。また、調理や味見の体験を通じて五感を使って気付きを得たり、課題を見つけて主体的に解決することができる。

		4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1・2月	3月		
		小単元名「食について探ろう 育てて食べて」（12時間） ○夏野菜の栽培の活動をふりかえり、まったりやトマトなど身近な野菜の育て方や、どうすれば元気に育つか、気になるところや知りたことを自分たちで探してみる。 ○野菜の育て方や調理方法について、本やインターネット、先生や地域の人の話を聞くなどで、必要な情報や知識を積極的に集める。 ○集めた情報や今まで探ってきた野菜との違いを比べたり、まとめたしりしりながら、野菜の成長について考え、わかったことを整理する。 ○収穫した野菜で調理実習を行い、みんなで協力して調理や盛り付けに取り組みすることで、食べたの楽しさや達成感を実感し、工夫した点などを共有する。			小単元名「おいしい味噌汁食べ隊」（13時間） ○味噌汁の味見からどんな味噌汁を作りたいか体験活動を通して考えていく。 ○出汁や味噌、食材について体験活動を通して得た学びや気づき、友達への感想や意見とから、より美味しい味噌汁づくりに生かすための情報を広げていく。 ○出汁の味を比べ、組み合わせを試し、味噌と出汁の組み合わせ、食材との組み合わせへと段階的に体験・分析を進める。それぞれの過程で感じたことやおいしさの違いを整理する。 ○自分が追求した味噌汁を作って食べたり、まわりの人にふるまったりする。レシピや学び、気づきをワークシートにまとめる。			小単元名「みんなで最高の味噌汁を作ろう」（10時間） ○最高の味噌汁をみんなで作りたという思いから、どんな味や出汁、具材の組み合わせが最高かを話し合い、クラス全員で作りたい味噌汁レシピの目標を設定する。 ○各自がこれまでの味噌汁づくりや体験活動から得た学びや気づきを、友達と意見や感じ方比べを行い、最高の味噌汁づくりに生かす情報を集める。 ○出汁や味噌、具材の組み合わせを試行錯誤を繰り返しながら比べ、それぞれの味や特徴を整理し、最高のレシピ作りにつなげる。 ○作り上げたレシピをもとに、調理実習を行い、実演やゲストによるまよ、料理を作ったり振る舞ったりすることを通して自分たちの気持ちや工夫を表現し、達成感や喜びを味わう。					
教科・領域を合わせた指導	学校教育	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会	始業式、入学式、進級式 1年生を送る会 運動会		
	授業	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	○夏野菜を育てよう(10) ○味噌汁を作ろう(10) ○味噌汁を作ろう(10)	
領域別の指導	自己学習	○健康の保持 ○心身の安定 ○人間関係の形成 ○環境の把握 ○身体の動き ○コミュニケーション ○その他(性格、行動特徴、興味・関心など) ※(過半数) 教育支援プログラムによる学習内容											
	特別教材	○自分のこと考えよう【図説の活用】	○野菜を育てよう【本物の生き物・自然】	○食と健康【図説・図鑑】	○食について【図説と文化の背景】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	
教科別の指導	算数	※ 新年度市議会での時間の学習計画に沿って(年間10回)											
	国語	○自分のこと考えよう【図説の活用】	○野菜を育てよう【本物の生き物・自然】	○食と健康【図説・図鑑】	○食について【図説と文化の背景】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	
算数	算数	○自分のこと考えよう【図説の活用】	○野菜を育てよう【本物の生き物・自然】	○食と健康【図説・図鑑】	○食について【図説と文化の背景】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】		
	音楽	○自分のこと考えよう【図説の活用】	○野菜を育てよう【本物の生き物・自然】	○食と健康【図説・図鑑】	○食について【図説と文化の背景】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】	○食の安全【図説の活用】		
図工	図工	児童の実態に応じて計画、実施する 【造形遊び】・教室掲示 ・粘土遊び ・こいのぼり ・カーネーション ・あじさい ・七夕飾り ・押し花 ・粘土で表現 ・ランプシェード ・落ち葉や木の実 ・リース作り ・おもちゃづくり ・お面作り ・卒業生へ 【生活画・季節の花や野菜を描こう】 【想像して描こう】 ・自画像 ・春の花 ・絵の具遊び ・野鳥の絵 ・似顔絵 ・夏休みの思い出 ・運動会の思い出 ・さつまいも ・遠足の思い出 ・クリスマス ・版画 ・マフラー ・雪 ・雪だるま ・桜の花 児童の実態に応じて計画、実施する											
	体育	児童の実態に応じて計画、実施する 集合・整列・準備運動・持久走・固定遊具・簡単なゲーム かけっこ・リレー 身体づくり運動 鬼ごっこ 体力テスト ボール遊び(ドッチボール・キックベースなど・Tボール) ネット型ゲーム(キャッチボール、卓球など) 水泳 鉄棒 卓球 ボール遊びゲーム、ゴール型ゲーム(バスケットボール) 走・跳の運動遊び(ハードル・幅跳び・高跳びなど) 持久走 表現運動 マット運動 ボール蹴りゲーム、ゴール型ゲーム(サッカー) 跳び箱 縄跳び 児童の実態に応じて計画、実施する											

SDGsとの関連



探究課題 健康食とそれに関わる身近な人々や生産者			
	小単元1 (12) 「食について探ろう 育てて食べて」	小単元2 (13) 「おいしい味噌汁食べ隊」	小単元3 (10) 「みんなで最高の味噌汁を作ろう」
課題の決定	野菜の栽培について見直しをもつ。 ・今年はどうな野菜を育てたいか考える。 ・配量計画を連作障害やコンパニオンプランツを基に考える。	オリエンテーション 1学期の活動を振り返る。 自分が一番おいしいと思う味噌汁を選んだり、友達好きな味噌汁を知る。 秋冬野菜を作る活動と味噌汁づくりをつなげる。	オリエンテーション 2学期の活動を振り返り、お気に入りの味噌汁を作ったことを確認する。 身近な家族や友達に作りたいたいという思いを持ち、皆で一つ、最高の味噌汁を作って振る舞うという事を目標にする。
計画の立案	野菜を育てる過程を通して栽培のやり方や収穫の知識を身に付ける。 経験者が主体となって子供主体の活動を進行。 お金の計算、土壌改良を行う。 コンパニオンプランツの活用、虫に気づかせる。 種もみに慣えるつぼ、観察する。 収穫した野菜から肥料を作製して行く。 お水や、肥料・肥料・農薬対策を行う。	自分の経験や知識について知る。 実際に自分の手で育てる経験を通して、家庭の食事の楽しさや大切さを知る。 収穫 (採り・採り・採り・採り) を使って食べ物を食べる。 栽培計画を共同で作成。「お気に入りの味噌汁を作る」「お気に入りの味噌汁を作る」を軸として、記録する。 出汁と味噌汁の組み合わせで、さらに美味しい味噌汁を作る。 お気に入りの組み合わせを記録し、記録する。	友達と意見や感想を比べ合いながら新たな発見を共有し、最高の味噌汁づくりに活かす情報を集める。 各自がこれまでの味噌汁づくりや体験活動から得た学びや気づきをワークシートにまとめる 家族や友達にアンケートを取り、好みの味や違いについて知る。 試食会を開催し、どの味噌汁が一番好まれたか記録する
実践・評価	○作物を収穫する。 ・収穫した作物を適切な方法で保管する。 ・インターネットや本などを使い情報収集を行い、料理のレシピを探す。 ・調理実習を行い、収穫した作物を皆で味わう。	お気に入りの味噌汁に入れる具材を決めて、スーパーに買いに行く。 入れたい具材を精選し、買い物リストを作成する。 買った具材とお気に入りの組み合わせを合わせて、味噌汁を作る。	出汁や味噌、具材の組み合わせを段階的に比べて体験し、それぞれの味や特徴を整理する。 どの案を採用するか話し合い、実際に試食をしながら検討を進める。
まとめ・振り返り	○家で調理をし、家族に共有したり、次の時間につなげたりする。 ・持って帰った作物を家でも調理し、写真等でクラスに共有する。 ・畑の作物を回収し、マルチングを徹底する。 ・土中の根や雑草の残りを除去し、土を休ませる。	味噌汁のレシピや学び・気づきをワークシートや発表、記録などの形でまとめる。 お気に入りの味噌汁の味を周りと共有し、友達のお気に入りの味噌汁も知る。	クラスで協力して完成させたレシピを使い調理実習を行う。 家族やゲストの方にふるまう。感想や工夫した点を発表や記録としてまとめ、掲示する。 食べてもらった方から感想をいただき、達成感や喜びに繋げる。

目標を実現するにふさわしい探究課題	単元の評価規準		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
ふみするま汁ながレがにシ美味どをしう考いすえ、感ばよいして作りの	<p>①味だけでなく、食材の彩り、栄養バランスなどについて仲間と意見を出し合って調理することで、より食事を楽しむことができることを理解している。</p> <p style="text-align: center;">概念的な知識</p> <p>②健康的に美味しく食べてもらいたい・味噌汁のよさを知ってほしいという思いをもって、日本の食文化があることに気付いている。</p> <p style="text-align: center;">技能</p> <p>③おいしく調理するために、衛生面や安全面を徹底し、手順に合わせて器具等を用意している。</p> <p>④家族に味噌汁のよさを知ってもらえたのは、栽培や調理、出汁や具材について探究的に学習してきたことへの成果であることに気付いている。</p> <p style="text-align: center;">探究的な学習のよさの理解</p>	<p>①味噌汁作りに必要なものを準備したり、手順を考え計画したりしている。</p> <p style="text-align: center;">課題の設定</p> <p>②味噌汁の美味しい調理方法や手順について、五感を使って情報収集している。</p> <p style="text-align: center;">情報の収集</p> <p>③味噌と出汁のバランス、彩り、具材などの視点で比較しながら、味噌汁全体での美味しさやよさをワークシートやシンキングツールを用いて整理し、分析している。</p> <p style="text-align: center;">整理・分析</p> <p>④家族に食べて笑顔になってもらうために、調理方法とその手順や工夫を関連させながら紹介している。</p> <p style="text-align: center;">まとめ・表現</p>	<p>①味噌汁づくりや話し合い、振り返りながら、自ら進んで参加しようとしている。</p> <p style="text-align: center;">自己理解・他者理解</p> <p>②試食したり、調理したりしている中で感じたことを伝え合い、相手の考えや得意なことを知ることで、それぞれのよさを見出そうとしている。</p> <p style="text-align: center;">主体性・協働性</p> <p>③繰り返し粘り強く取り組んだ自分や友達やまちな人との関わりを大切に自分の成長に自信をもち、活動を振り返ろうとしている。</p> <p>④味噌汁のよさを知ってもらいたいという思いの実現に向けて、進んで取り組んだり提案したりしている。</p> <p style="text-align: center;">将来展望・社会参画</p>

